

BIBLIOTECA CASALINGA

Ciascun volume sta a sé e contiene cento ricette di cucina. La collezione completa forma la più vasta e pratica enciclopedia culinaria finora pubblicata in Italia.

- | | |
|---|---|
| 1. 100 maniere di cucinare la uova. | 17. 100 ricette di cucina per bambini. |
| 2. 100 maniere di cucinare i legumi. | 18. 100 nuove ricette di cucina vegetariana. |
| 3. 100 maniere di cucinare il maiale. | 19. 100 maniere di fare i dolci in casa. |
| 4. 100 maniere di preparare salsicce e zuppe. | 20. 100 maniere di preparare in piano la pochi minuti. |
| 5. 100 maniere di preparare le salse. | 21. 100 conserve per famiglia. |
| 6. 100 maniere di preparare le vivande di stagione. | 22. 100 ricette di composte e marmellate. |
| 7. 100 maniere di preparare le paste. | 23. 100 nuove maniere di accomodare i pesci. |
| 8. 100 maniere di preparare le strappette. | 24. 100 piatti preparati al forno. |
| 9. 100 maniere di preparare le risette. | 25. 100 maniere di conservare la frutta. |
| 10. 100 maniere di preparare i piatti freddi. | 26. 100 maniere di preparare l'insalata. |
| 11. 100 maniere di preparare i dolci. | 27. 100 piatti scelti di cucina. |
| 12. 100 maniere d'accomodare i pesci. | 28. 100 ricette di cucina economica per famiglia. |
| 13. 100 maniere di cucinare il pollo. | 29. 100 nuovi piatti scelti di cucina. |
| 14. 100 piatti per ammalati e convalescenti. | 30. 100 specialità di cucina italiana ed estera. |
| 15. 100 ricette di cucina vegetariana. | 31. 100 ricette di cucina veneziana. |
| 16. 100 maniere di cucinare il porco. | 32. Marzubano preside per la cuciniera della casa equina. |

Prezzo di ciascun volume Cent. 60

Editori: Casa Editrice Sonzogno - Via Poletto 14, MILANO 104

BIBLIOTECA CASALINGA

100 ricette di cucina

veneziana



ALBERTO MAGNO
Calle del Bidotto
San Marco 1389
VENEZIA

N. 31

CASA EDITRICE

SONZOGNO

via San. A. di Ruffini

MILANO

Via Poletto 14

BIBLIOTECA CASALINGA

100 Ricette
di
Cucina Veneziana



CASA EDITRICE SONZOGNO - MILANO

della Società AN. ALBERTO SONZOGNO

Via Panisperola, 35 ♦ Printed in Italy

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

INDICE

DOVE TANGUE PER LE TANGHE	8
LAZZO col pino (Azzurro col dipinto)	11
Artichini (Cavolfiori)	21
Bacchi a la capanna (Baccanelli alla cappuccina)	24
» a la lagunetta	27
» a la vicentina (Baccanelli alla vicentina)	28
» menteroni (Baccanelli di mentero)	30
Bignoli in salsa (Bignoli)	32
Bibito in testa (Bignoli in testa)	33
» all'oca	34
Bodolati a la marmotta	37
Bocconi (Lamache o ricciole)	38
Bonito in la gola (Bonito alla graticola)	40
Bontà	41
Cape langhe a la capanna (Cape langhe alla cappuccina)	42
» a la	43
Castroli	44
Castri in testa (Castri)	45
Cervelli gubbi e dolce	47
Cestole in testa (Cestole in testa)	48
Diavoli a la schiavina (Diavoli d'India alla schiavina)	50
Fiori in testa (Fiori)	52
Favette (Favette)	53
Favette (Favette)	54
Fagi alla veneziana (Fagioli)	55
» col roscolo (Fagioli alla roscola)	56
» gubbi e dolce (Fagioli a la dolce)	57
Fanti de artichini	58
Foggetta	59
Foglia rosa	60

1131C2

[illegible]

1400

Rit di carattere (Ritmo col contraso)	7
Riso col radice laterale (Ritrage)	81
Riscio a la bedina (Alto marciabito)	
» a la abraglia	75
» ce la acorde	81
» ce la triplet	81
» ce la riscote	81
» de ardele (Gamberetti di mare)	79
Rognon infusane	32
Sacorde in uer (tuba)	98
» ualer (Sacorde ualer)	98
Sandini a sandino	34
Sandole aji a agio	37
Sape in uera (Sappe in uera)	9
Singi in uer (Sopale in uer)	
Sope de tra (Sopp di coda)	31
» de arpe (Sappa)	
Sopeli de uento	15
Teco a gual	15
Tegoline in teca (Tegoline in uento)	15
Tecina parla e dize	26
Ton in teca (Tono in uento)	25
Torta de guate (Torta di niente)	16
» de fangue	11
Tortice Kwan totai	18
Tras a la lagnagheira (Alfano dei salmanti)	11
» a lagnagheira	29
Uera uera	

DUE PAROLE PER LE MASSAIE

Se dovete apprestare i cibi a persone che hanno lo stomaco debole, sono umorico, od hanno il palato delicatissimo, questo *Menuale* non è per voi.

Ciò che robusta della cucina veneziana sono i piatti molto sostanziosi, e, in qualche caso, più sostanziosi ancora di quelli della cucina milanese. E, credendoci sulla parola, la colpa non è mia.

Il segreto principale della nostra cucina sta nel condimento soffritto, i quali devono essere in qualunque caso ritirati dal fuoco soltanto quando abbiano acquistato il color d'oro, ed erantasi quel profumo speciale che le brave massaie conoscono per pratica.

Siccome la cucina veneziana preferisce il risotto al riso in brodo, così è bene sapere che i risotti vanno cucinati tutti allo stesso modo: gettare il riso crudo nel recipiente che contiene la sostanza atta a fargli il nome e a completarlo, preferendo sempre di terminare la cottura a mezzo di buon brodo di carne, piuttosto che di acqua bollente, anche se si tratti di risotto di magro!

Ciò non vuol dire che — specialmente quando trattasi di minestre con verdure — non si si possa egualmente ottenere buonissima agghiungendo maggior quantità di brodo.

Osserva finalmente che tutti i piatti della cucina veneziana sono di una semplicità assolutamente primitiva; l'occhio pratico della massaia sa più regolare le dosi e la cottura.

Sarà che, o — se vi piace — salverò?

Venezia, luglio 1908.

SIOA ZANARIA DA LE FIORELLI

100 ricette di cucina veneziana



1. — RISI IN CAVROMAN.

(Risotto col cavuto).

In un soffritto di burro e cipolla affettate si gettano vari pezzi di schiena di castrone fuso, piuttosto grasso.

Quando abbiano preso colore si aggiungono alcuni pomidoro nel stato semi cotti la pelle e i semi, e due pezzi della cosiddetta carotola in cassa (cassatigera), e si lasci cuocere per due ore, agghiungendo qualche cucchiaio di brodo.

Si getti il riso crudo nel recipiente, si tolgano le ossa ai pezzi di castrone, si rimoscoli continuamente avendo cura che il riso non s'innacchi, e si agghiunga un po' per volta brodo bollente fino a che il risotto sia cotto. S'incorpori la cassa del formaggio puntigliato e si servi.

2. — RISI COL PROCI.

(Prociato: PROV. Verona; Motta: Motta della provincia).

Si aprono a crosta i nobili e, levati dal guscio, si depongono in una scodella assieme all'acqua in cui restavano. Saporitamente si faccia un soffritto di aglio, qualche pezzo di burro e olio con tre spicchi d'aglio. Quando questo è rosso, si metti via e vi si sostituisca prezzemolo tritato.

Si versì il riso crudo nel soffritto, agghiungendo di tanto in tanto brodo di carne od acqua bollente, rimoscando sempre.

A tre quarti di cottura si gettino i midoli, continuando nel sistema medesimo fino a cottura completa.

Si coprono di parmigiano e si serve.

Avvertenza per tutti i risotti: Se si broda di carne si sostituisce l'acqua, sarà necessario aumentare la quantità del burro.

Con l'antico sistema si può fare il risotto con le cive tonde (italiano: *cusate sabbie*; latisio: *randura edele*), colle orsiche o col così detto *caperzoccoli di grana tonari*.

2. — BISATO IN TECIA.

(Anguilla in strido).

Ad un'anguilla viva si praticano cinque o sei tagli in rotondo, avendo cura che le parti non si staccino, poi la s'immerge nell'aceto, dove sia stata aggiunta qualche foglia di lino, per alcune ore.

Si prepari un soffritto con olio e burro, aglio e prezzemolo, e quando è a punto vi si aggiunge l'anguilla precedentemente rivolta nel pane grattugiato. Quando abbia preso il color rosso dalle due parti, si aggiungano un dito d'aceto, conserva di pomodoro e mezzo bicchiere di marsala.

Risolto sufficientemente il sugo, si serve.

A Venezia si fa grande uso di questo piatto per imbandire la polenta.

4. — MACARONI A LA VENEZIANA.

(Gascchi).

Si faccia bollire in un largo recipiente da litro di latte; quando bolle, si aggiunga un po' di sale e grana grido fatta bianca, rimuovendo sempre, fino ad ottenere una pasta tenerissima e che si stacchi facilmente dalle pareti del recipiente stesso.

Tolta del fuoco, si si gettino due uova e mezzo ottogesimo di burro, sempre rimuovendo; quando la pasta è sufficientemente raffreddata in tre faggi a piccoli bastoncini che pochi vengono tagliati a pezzetti, ed ai quali vien dato una forma allungata e vuota passandoli ad uno ad uno con

le dita sul reverso della forchetta (veneziano: *gascchiare*). Si mette al fuoco un ampio recipiente pieno d'acqua e si sale, e quando bolle vi si gettano un po' per volta i macaroni che si tolgono dall'acqua e si sciolano quando vengono a galla.

Si servono cotti con burro e molto formaggio parmigiano.

È cibo appetitoso e delizioso.

5. — SEPE IN TECIA

(Seppie in umido).

A piccole seppie sufficientemente lavate si tolgono gli occhi, la testa e l'osso.

Si faccia un soffritto di burro, olio, aglio e prezzemolo, e quando l'aglio è cotto si getti via e vi si mettano le seppie.

Si aggiungano alcuni pezzetti di limone, un bicchiere di vino bianco e si lasci cuocere per un'ora.

Si mangiano con la polenta.

6. — POLENTA PASTIZZADA.

Si prepari un *saguit* con soffritto di cipolla e burro, sedano, carote, funghi secchi, pomodoro, e in caso si metta qualche foglia di polio a qualche pezzo di carne di vitello, aggiungendo mezzo bicchiere di vino bianco.

A parte si faccia una polenta di Riva ferrata di grano tondo, avendo cura che resti piuttosto tenera.

Si tagli la polenta a liste sottili che si dispongono a strati in una teglia, alternandole con strati di sugo e parmigiano.

7. — BISATO SULL'ARA (1).

È il piatto dei Marostici, noto per la sua squisitezza.

In un largo recipiente di rame si disponga uno strato di foglie di burro sul quale si collocano una o più anguille

(1) Anguilla al forno. Essa è la parte superiore dei fondi dove si immerge il fondo il vetro, e che chiamasi forno di raffreddamento.

tagliate a pezzi, avendo cura che un pezzo non si disciuchi dall'altro. Si cosparge di sale, si aggiunge un po' d'acqua e si cuopre con un altro strato di foglie di larbi.

Si passa al forno non troppo caldo fino a cottura.

8. — SFOCI IN SAOR.

(Sogliole in saor).

Si friggono, dopo l'antipasto, nell'olio bollente le sogliole di media grandezza.

A parte si faotti un soffritto con olio e molta cipolla. Quando questo è spento, si aggiungono una Malsaga e pipera. Si cuopre il composto con mezzo litro di aceto, si lascia bollire per qualche minuto, poi si getsi la salsa sulle sogliole che si lasciano così per ventiquattro ore, poi si servono.

È il piatto tradizionale della veneziana veggie del Bendosso, durante le quale se ne fa una vera strapa.

9. — BACALA MANTEGATO.

(Baccalà Mantegato).

Ben lavato lo stoccafisso, lo si mette a bagno in acqua semplice per dieci o dodici ore. Levato che sia, vi si tolgono le squame e tutte le spine, collocandolo poi in un recipiente con acqua.

Passato al fuoco, lo si lava quando sta per bollire e si addice schiuma copiosa. Allora lo si scola, lo si getsi in una terrina e con un mestolo lo si copre, aggiungendo a poca a poca molto olio fino di oliva, sale e prezzemolo tritato. Non si cotti dal cinescolino fino a quando non sia ridotto a poltiglia.

10. — POLLASTRO IN SQUAGUACIO

(Pollo in squacchio).

Facciasi un soffritto con cipolla affettata, burro e un po' di larbi, vi si aggiungono sedano, carcio, funghi secchi,

conserva di pomodoro, e poi vi si gettino uno o due polli tagliati a pezzi. Si bagna con vino bianco e si cuerva con fessure di pelenta.

11. — TORTA DI LASAGNE.

Con acqua e sale si porti a tre quarti di cottura una certa quantità di lasagne, pochia in un recipiente di ferro e faccia un soffritto d'olio ed aglio.

Levato quest'ultimo, si mettano a stiro le lasagne, ritornando gli strati con una Malsaga, pipera e pezzi di carne cotta.

Si copra e si porti al forno o si cuopri la tortiera con fieno sotto e sopra.

12. — MELANZANE IN TECIA.

Pilate e lavate le sementi alle melanzane, si tagliano a bene sottili che si cuociono su di un piano inclinato, cospargendole di sale affinché perdano l'acqua, pochia s'infarinano e si friggono nell'olio.

Separatamente si prepari un soffritto di burro, olio, aglio o prezzemolo, e levato l'aglio si gettino le melanzane, aggiungendovi del pomodoro sbucciato col sicuti stato levato le sementi.

Si lasci ridotta della metà e si serva.

13. — ANARA COL PIEN

(Antra col pieno).

Sventrata un'antra di media grandezza, si prende il fegato e lo si mischi assieme ad altro pezzo di fegato di vitello e ventresca di manzo, aggiungendovi frottaggia grangiata, qualche foglia di dino e di maggiorana, pane grattugiato ed un uovo intero.

Cel composto si riempie l'antra, si cuce il dorso e si sventra, sargendola con burro e sovrapposandovi fessure di larbi.

14. — PASTIZZADA.

Facciasi dei piccoli tagli di un pezzo di carne di manzo, nei quali viano inseriti due spicchi d'aglio, due ridoli di prezzata e un mazzetto di cannella in cumo, poi si metta in un bagno d'acqua, lasciandovela da otto a dieci ore. Fatto un soffritto di burro e cipolla, vi si metta la carne, aggiungendovi un bicchiere di vino bianco e un bicchierino di maraia.

Si copra il recipiente con carta bibula e si lasci al fuoco fino a completa cottura.

15. — FUGA ALLA VENEZIANA.

(Fegato).

In una larga padella si mettano eguali quantità d'olio e di burro, cipolla affettata, prosciutto tritato e il fegato tagliato a piccole fette.

Si passi al fuoco assai vivo per pochi minuti e si salti dopo cotto.

16. — BIGOLI IN SALSA.

(Spaghetti).

Si facciano bollire in acqua e sale gli spaghetti, scorporando quelli di pasta un po' scura.

In un recipiente separato si facciano un soffritto di olio, burro e cipolla, e allora quando questa è cotta vi si girino tre o quattro sardelle salate, lasciandovela fino a che si scolorino.

Si giri poi la salsa sugli spaghetti scolti.

17. — FRITOLE.

(Frittelle).

Si prenda un po' di lievito di Vienna, che sciolto in acqua va incorporato con la quantità voluta di farina bianca trina. A eccitata delle stagioni si colora il recipiente

di legno convenientemente la pasta più o meno vicino al fuoco. Quando incomincia a levare si aggiungano una mullaga, pigli, cedro candito ed uno o due bicchierini di liquore, rimessando con forza e facendo in modo, nell'aggiungere nuova farina, che la pasta resti sminuzzata.

Si torni a rinvigorire il calore, coprendola con un panno, fino a che resti nuovamente.

Si tolga un cappelletto per volta dalla pasta e la si frega nell'olio o nelle sminuzzate bollenti.

18. — MOLECHE A LA MURANESE.

(Gnocchietti di mare che hanno perduto il guscio coriaceo).

È molliccia di Mirano che si trovano le migliori aniche (italiano: granchi fu marò, latino: *carolus muran.*).

Si prendano quando son vive, si tolgano loro le zampine e si gettino in un recipiente dove siano state sbattute alcune uova battute.

In pochi minuti le moleche avranno assorbito le uova. S'intervenga subito e si friggano le stio bollenti.

19. — FASIDI IN SALSA.

(Fagiani).

Si soffriggano nell'olio due spicchi d'aglio e prosciutto tritato. Quando l'aglio è rosso, lo si toglia e si mettono invece quattro o sei sardelle salate sicché si scolorino.

Togli gli spicchi, si aggiunga un decilitro d'aceto e si lascia bollire.

Si giri la salsa sui fagiani lessati, coprendoli bene e lasciandoli cuocere un paio d'ore, scorse le quali si servono.

20. — BACALÀ A LA VISENTINA.

(Baccalà alla vicentina).

Bagnato nell'acqua per dieci o dodici ore lo sminuzzo che sia stato precedentemente ben battuto con un mazzetto di legumi, lo si tagli nel senso della larghezza a pezzi dell'altezza di circa dieci centimetri.

S'infarina e si lascia a parte fino a che si fa soffriggere nell'olio qualche spicchio d'aglio, che quando è rosso si tosta, ed un po' di prezzemolo.

Quando il soffritto è a punto, vi si gettano alcune sardelle salate affinché il calore le sciolga e lasci libero lo spine che si leva.

In altro recipiente si sciolge del burro unito con olio e cipolla e si soffrigge. Quando la cipolla è rossa vi si mettono i pezzi di baccalà, lasciandovi fino a che abbiano preso un bel colore.

Si aprono quindi i singoli pezzi, vi si mette dentro la salsa di sardelle già preparata e si rinchiudono nel tegame senza troppo rimuovere perché non si rompano.

Vi si aggiunge acqua, o brodo, o latte, e si lascia cuocere lentamente per un paio d'ore.

21. — RISOTO CO LE TRIPE.

Prendesi un pezzo di grossa trippa di vitello, precedentemente lessata e sinterissima, e la si taglia a striscioline, perché si faccia un battuto di ventresca di maiale con cipolla e qualche foglia di rosmarino.

Quando il battuto è sciolto, vi si gettano le trippe e si lascia cuocere fino a quando cominciano ad arrostarsi, poi vi si getti il riso crudo e si rimuova continuamente, aggiungendo, un po' per volta, buon brodo e formaggio parmigiano.

22. — SOFA DE CAPE.

(Zuppa).

Si apprestino nella terrina alcune fette di porro fritte nell'olio.

Si soffrigga a parte nell'olio uno spicchio d'aglio e parecchie foglie di prezzemolo trito; levato l'aglio dopo di averlo rosso, vi si gettino le due altre cape donde (baccalà): cuoce addosso, dentro: cordano cefalo affinché col calore si aprano; poscia si versa il tutto sulla base di porro, aggiun-

gendovi la necessaria quantità di brodo di manzo bollente, e cospargendo la zuppa con formaggio parmigiano.

23. — PONGADINA.

Si faccia bollire la acqua per non più di dieci minuti una carota di vitello, che poi si taglia a piccoli pezzi.

Separatamente, in proporzioni eguali d'olio e burro, si soffrigga un po' di aglio e prezzemolo. Levato l'aglio, si gettino i pezzi di carota, si salti e vi si aggiunga cometa di porro che stia nel brodo, lasciando cuocere per alcuni ore finché il vitello sia universalmente cotto.

24. — TON IN TEGIA.

(Torno in vitello).

In parti eguali di burro e olio si soffrigga una cipolla tagliata sottilmente. Quando è rossa, si versa nella casseruola una bella fetta di manzo lavorata leggermente.

Quando abbia preso colore, vi si aggiungano due o tre sardelle salate alle quali sia stata tolta la liscia, alcuni pezzetti di quali siano state tolte la pelle ed i semi, il sale, si tagli con un coltello di raso bianco e si lasci cuocere a lente fuoco.

25. — RISOTO A LA SBRAGLIA (1).

Si prendano due o due polli giovanissimi, e affinché siano sventrati e lavati si tagliano a piccoli pezzi.

Separatamente si soffrigge con burro una cipolla finemente tagliata; quando sia rossa vi si gettano i pezzi del pollo e si lascia cuocere per quarant' minuti; si aggiunge poscia il riso, e rimuovendo continuamente vi si aggiunge brodo di manzo o acqua bollente e molto formaggio parmigiano finché il riso sia cotto, badando che acquista la densità del risotto.

(1) Si chiama così perché gli antichi bini tedeschi quando desideravano la carne per qualche diletto, avevano la laboriosa abitudine di fare segolati del pollai, e dunque il loro lavoro prepararsi il risotto.

26. — FONDÛ DE ARTECJOGGH.

Si prendono carciofi abbastanza grossi, e con un coltello molle tagliansi al levano loro tutto l'interno le foglie come se si spogliasse una mela.

Con un taglio netto si lava il fondo un po' al di sotto di quella specie di petalo che il carciofo assume quando è assai maturo, e di mano in mano i fondi si collocano in acqua fresca affinché non anneriscano.

A parte si fa un soffritto d'olio con aglio e prezzemolo, poi vi si gettano i fondi fatti a pezzi e si servono quando hanno acquistato il color roseo.

27. — RISI CO LE PATATE.

Si fa il soffritto con ventricola di manzo, cipolla e foglie di rosmarino, pesce vi si gettano le patate tagliate a piccoli pezzi e le si lasciano cuocere. Si aggiunge quindi il riso, si rimoscola convenientemente gustandosi di tanto in tanto brodo e formaggio parmigiano, e corrispondendosi come per gli altri risi.

28. — PASTE CONSE COI RISI.

(Pasta condita coi piselli).

Si preparano i piselli con soffritto di ventricola, prezzemolo e cipolline fresche, e si mantengono al fuoco fino a che acquistino un bel colore.

Separatamente si cuoce in acqua e sale la pasta di qualunque qualità, che — bene sgocciolata — si colloca in un recipiente nel quale si dispongono i piselli, quindi si cosparge con burro sciolto e molto formaggio, e si serve.

29. — FIGA GARBO E DOLZE.

(Fegato agrodolce).

Si tagli il fegato di vitello a fette lunghe e sottili, lo s'intirita nell'aceto bollente, poi nel vino grinzoso. Lo si frigge nel burro, poi vi si aggiunge sugo di limone nel quale sia stato sciolto un po' di zucchero, e lo si serve.

30. — SCHILE AGIO E OGIO.

Si collimano le achir (italiano: Orongone, latino: Crangon vulgaris), anche chiamate gambaretti di mare, in un recipiente con acqua e sale, che, espulso al fuoco, si distira quando alla superficie si manifesta copiosa spuma.

Si sciolano e si mettono in una terrina, con aceto olio, diverse aglio e prezzemolo tritati.

È piatto gustosissimo e schiettamente popolare.

31. — COSTESINE IN TECIA.

(Costole in aceto).

Si preparano i cavoli-verini finemente tagliati con soffritto di ventricola di manzo e foglie di rosmarino.

Quando emerito l'acqua vi si aggiungono le costole di manzo tagliate a pezzi.

Si lascia cuocere per un paio d'ore e si serve caldissimo.

32. — BODOLETTI A LA NURANESE.

Si dispongono i bodoletti (dialetto: costole, italiano: zampine cotinate, latino: margo capiti) in un tegame che contenga sale, poco olio e qualche foglia di lavro.

Coperto il recipiente, si passa al fuoco o si cuociono con fuoco sopra e sotto.

A metà cottura si sporciano con aceto e si servono caldi.

33. — RISI E RISI.

(Piselli).

Si mettono i piselli a cuocere con un soffritto di ventricola di manzo, cipolline e prezzemolo; si aggiunge un pezzo di burro, e si dispone a fuoco lento, bagnando sempre di brodo fino a che i piselli abbiano diminuito il loro volume della metà. Si versa il riso, e rimoscolando sempre col aggiungendo brodo bollente e formaggio parmigiano si procede come per gli altri risi.

34. GALLANI

(Frittata)

A mezzo chilogrammo di solina bianca di prima qualità e sgrassata due uova intere, tritata grossola il burro, dieci grammi di zucchero vanigliato, un pizzico di sale e un bicchiere di rhum o rosina.

A caso si aggiunge qualche sponca d'acqua e si manipola in pasta fino a che si rende soffice.

Poiché si riduce la foga soffice, come per le tagliatelle, con la rotella si tagliano a larghezze sottili che si annodano a gola di mano, e si friggono nell'olio o nella strutto bollente, cospargendosi di zucchero.

35. GNOCCHI TEDESCHI

Si toglie a piccoli cubi del pane stantio. Pure a quantità si taglia largo, ventresca e una grossa sals di prescitta.

Solito questi ingredienti a fuoco moderato, si fa friggere il pane, e servito il tutto dal fuoco e si aggiunge farin bianca e pane grattugiato, fino ad ottenere una pasta non troppo densa. Si completa aggiungendo formaggio parmigiano, prosciutto trito ed olio o l'aceto crude. *fuore*

Si mescolano fino a che il composto sia amalgamato e se ne formano pallottoline della grandezza di una grossa nocca, che si gettano nell'acqua bollente con un pizzico di sale.

Dopo aver cotta si levano dal fuoco, si scolano e si condiscono con burro e formaggio.

36. — RISI CO LA LA

(Ugni)

Si faccia il soffritto con aglio, prosciutto ed olio. Tollo l'aglio dopo d'averlo rosso, si aggiunge una certa quantità d'una miniera precedentemente lavata in acqua d'epila. Vi si getsi il riso che va cotto aggiungendovi un po' alla volta acqua bollente e formaggio parmigiano, sempre mescolando.

37. — SARDEGHE IN SAOR

(Frittata)

Si friggono le olive bollente grosse sardelle infarinate. Si soffrigga a parte la bucca olio d'oliva, molto cipolla soffritta, quando questa ha acquistato un bel colore d'oro, vi si aggiungono uovo, cipolla e una miniera e pezzi di cipolla cotta, posta si getsi la salsa calda sulle sardelle, si copre e si lascia raffreddare per qualche ora. Il cibo prodotto da questo procedimento si occulta da se condita sopra di patate.

38. OSCI SCAMPAI

(Uccelli fritti)

In un tegame si mette olio e burro in pari quantità, tre quattro sardelle salate e qualche foglia di salvia. Soffritto il tutto, ne viene una pasta nella quale si possono, per ragioni economiche, una caradella picciola bene d'olio una salsola polenta.

39. PASTA E FASIOI

(Frittata)

In un tegame si mettono olio, cipolla, acqua fredda e fagioli secchi, posta si mette il tutto a fuoco, aggiungendo di tanto in tanto acqua fredda per facilitare la cottura.

Quando i fagioli sono quasi cotti si aggiunge la pasta e finalmente sale e formaggio.

È un altro piatto molto usato dal popolo.

40. R SOTO DE SCHILE

(Gamberetti di mare)

Si mette in acqua fredda una certa quantità di gamberetti di mare e si pastano al fuoco vivo.

Quando alla superficie si manifesta la schiuma, si to-

rano, si cuociano e si pesano bene nel mortaio. A parte si tocca un soffritto con olio, aglio e prezzemolo, e quando è pronto vi si getti il riso, al quale vanno aggiunte le sardine prima allo staccio e brodo di manzo.

Si porti alla densità del risotto e si completi con formaggio parmigiano.

41. — NOGIU ALLA GRECA

(Indigole al pesce alla greca)

Si faccia il solito soffritto con olio, aglio e prezzemolo. Quando è rosso si dispongano in croce nel recipiente parecchi sarti o picciole sardine fresche (cardoni), cospargendo ogni sarto di sale e poco pepe.

Si aggiunga sugo di limone e si faccia cuocere con fuoco vivo e sopra, o meglio nel forno non molto riscaldato.

42. — RISI E BISATI

(Anguilla)

Si prepari il soffritto con olio, aglio e prezzemolo, e quando è rosso vi si getti l'anguilla tagliata a pezzi, aggiungendovi una foglia di lattuca e qualche peccia di sugo di limone.

Quando l'anguilla è cotta si aggiunge l'usc e un po' per volta acqua bollente e brodo di manzo. Si servi con poco formaggio.

È una minestra che i Veneziani usano per la vigilia di Natale e che riesce pesantissima.

43. — RISI IN CACIION I).

Si cuoce il riso con acqua e sale, e quando è cotto si scota versandolo in una siringa.

Si aggiungono un po' per volta dei grossi pezzi di burro, sempre rimescolando. Quando il burro è tutto sciolto ed incorporato nel riso, si aggiunge molto formaggio parmigiano.

44. POLENTA A BOCONI

Si prepari una polenta piuttosto tosta con farina di granturco di prima qualità. Con un cucchiolo di legno bagnato e si levi un po' per volta dal recipiente, disponendola a spirale nella siringa. Su ciascun strato si versi una misura di tre quarti di zucchero ed un quarto di cannella finemente polverizzata, ed abbondante burro sciolto ben caldo.

Noti sostengono allo zucchero e alla cannella una buona dose di formaggio parmigiano.

45. — PENIN CO LE VERZE

(Piede)

Si facciano cuocere allente, e metà cotta, uno o più piedi di manzo salati salmastri). A parte, con battuto di burro bianco e foglie di rosmarino si cuociano i cavolfiori finamente tagliati. Quando incominciano a mollar acqua si aggiungano i piedi di manzo e si lasci cuocere il tutto a fuoco lento fino a che le verze siano ben ristrette.

46. — ARTICIOCHI

(Carciofi)

Ad alcuni carciofi di media grandezza si tagliano le punte delle foglie si aprono in modo da allungare una foglia sola. E nel vano si mette un battuto di aglio e prezzemolo, bagnando con olio e pepe.

Si dispongano con le punte in su in una tortiera, si cospargano di buon olio d'oliva e si passino al forno fino a che acquistino un bel colore.

47. RISOTO CO LE ZUCHETE

Si facciano rosolare, con burro di ventresca di maiale, lardo e cipolla, e zucchini tagliati a pezzetti e si mantengano al fuoco fino a che prendano colore.

Al momento opportuno si aggiunga il riso, qualche pe-

1) Nome inusitato.

reto al coltello di staccio colla precedentemente buon brodo di manzo bollito e grasso, e si presta come per gli altri risotti.

43. — MASOÀ ALLA VALESANA.

(*Altra sostanza alle valigiane*).

Si sminchia un'altra polenta ben trita, e si mette a scotta assieme a foglie di riso e raggiunta per dieci o dodici ore. Poi la si colloca in un recipiente con lardo o burro e la si arroventa fino a mezzo cottura, poi si la si a pezzi.

Separatamente in un soffritto di burro e cipolla si gettano in quattro salsicce rosate, quindici grammi di corioli sottili si tolgono le tucche dalla patella e vi si aggiungono pezzi d'altro brasato con la buccia e vino bianco. Si lasci restringere e si serve ben caldo.

44. — OSEI SCAMPÀ (2.^a maniera)

(*Con la zucca*).

Si tagliano due sottilissime fette di fesa di verdo e s'infilano in uno stacco, arroventando con fettine di lardo e foglie d'arba parva.

Si collocano in un recipiente con molto burro e si lessano assieme a fuoco moderato.

50. — BACALÀ A LA LUGANECHERA (1).

Prendasi lo stoccafisso che sia stato bagnato a lungo per dodici ore. Lo si tagli a piccoli pezzi e si lasci soffrire per pochi minuti con olio e cipolla, sale e pepe.

51. — BÓVOLETTI

(*Luncheon o stoccafisso*).

Si prendano le piccole monache stoccafisso, preferibilmente colte nei campi dove si coltiva la zucca, e si collo-

ca L. ingegner e si ripulano.

chini, per questo che a un recipiente si versa acqua calda affinché perdano la viscosità.

Lavate di là e s'arroventano a fuoco moderato a fuoco con acqua fredda. Quando più sufficienti si manifestano schiuma abbondante, si tolgono e si conservano con molto olio, abbondante sale raffinato ed un trito di aglio e prezzemolo.

Non è certamente un piatto aristocratico, ma è molto appetitoso.

52. — RISI COL FENCIO.

(*Risi col fenocchio*).

Si tagliano a pezzi il fenocchio rosso, e tenero, e si lessano in acqua con burro e cipolla trita, lasciandoli cuocere a fuoco vivo fino a che acquistino colore.

A tempo opportuno si aggiunge, nel medesimo recipiente, il riso e si allungati col brodo, vi si mette sale e si cuociono come per gli altri risotti e si completano la cottura a fuoco moderato.

53. — CASTRÀ IN JINDO.

(*Castro*).

Si prende un pezzo di coscia di bue cestrato e, dopo fatto un soffritto con burro, un po' di lardo bianco e cipolla vi si colloca il castro e lo si lascia a fuoco vivo fino a che prenda colore.

Si aggiungono poi salsicce e corioli affettati. Qualche pezzo di fungo secco precedentemente rimolano nell'acqua sapida, si toglia la conserva con cura bene e si lasci cuocere a fuoco lento per un paio d'ore.

Si aggiunge in ultimo un dito di vino bianco, si rimette per un momento a fuoco e si serve ben caldo.

54. — RISI COL RADICIO INCARDA

(*Lattuga*).

Si prende una gamma di staga col si servono lavare le foglie più verdi, e si tagli a riccioline in piccoli pezzi che

si fanno consistere con un battuto di burro, burro e cipolla. Quando il tutto avrà acquistato un bel colore vi si aggiunge il riso e si procede, con brodo di manzo e formaggio, come per gli altri risotti.

55. LINGUA DI SALSA.

Si faceva all'estate una lingua di vitello. A mezza cottura la si levava, si faceva, se si voleva a pezzi e la si infariva, poi si la faceva arrostita in un soffritto di burro e cipolla. Quando sia arrostita da tutte le parti, si aggiungano due o tre sardelle salate, dieci grammi di capperi sotto aceto e un decilito di vino bianco forte. A completa cottura si restringa la salsa e si servi.

56. BRISIOLE SU LA CRELA.

(Brasione alla gratella).

Si prendano alcune brisiole di castoreo, che si battono prima ben bene con un mestolo per renderle più morbide. Unite di burro, si arrostitano alla gratella, avendo cura di rivoltarle sempre.

Si macinoli a parte del burro con prezzemolo tritato finissimo e un rosso d'uovo sodo, si spalmino con questo burro le brisiole quando sono ben calde e si servono subito.

57. FIGA COL REDDELO.

(Fegato alla reticella).

Si rinvoltano alcune fette di fegato di maiale in sottili pezzi di reticella dello stesso animale, introducendo in ognuna di questi involti due fogli di erba salvia.

Si friggono senza altro spez. involtata, con burro a fuoco vivo, avendo cura di saltarli solo a momento di servirli in tavola, onde evitare che induriscano.

58. — TESTINA CARDA E DOLZE

Si stessino le carde e si ole una testa di vitello. Quando è a tre quarti di cottura, la si levava e la si tolgono tutte le carde, tagliandola poi a pezzi.

Si prepari a parte una testa con burro, nel quale sia stata fatta arrostita una cipolla, opuntissima, pane grattugiato, un decilito di aceto e dieci grammi di zucchero o polverino.

Si macinino i pezzi di testa nella salsa e si bati con questo mestolo di brodo, e quando il sugo sarà ristretto e servi bollente.

59. — BROETO I.

E, con qualche variazione, la zuppa di pesce usata a Genova, Livorno e Napoli.

In un capace rimpetto al collo d'una o due teste di scorfano (italiano scorfano rosso, latino scorfano scrofa) mezza dozzina di uccelli filanti, oppure, per un' altra via, una dozzina di uccelli, coprono prima di tutto (fuga corvici) o 200 grammi di sardine (italiano sardine, latino sardine, oppure sardine) e di più (italiano chiodo di legno, latino sardine) e di più (italiano chiodo di legno, latino sardine).

Si lascino bollire, con acqua, dentro limone e un paio di patatine tagliate, le teste per un'ora e i pesci bolliti per quindici minuti.

Separatamente si stessino una dozzina di uccelli (italiano chiodo di legno, latino sardine) e la si metta da parte.

Si faccia un soffritto d'olio, burro, aglio e prezzemolo, e vi si mettano i pesci del fuoco e pestati al mortaio, al punto che si asciocano.

A questo brodo si aggiunge, se bisogna, con separamento, e a la testa a pezzi, lasciando le fische e la testa. Si mettono insieme il brodo passato e i pezzi di brodo, si fanno bollire e si porta a tutto un pane fritto nell'olio, cospargendo di formaggio.

60. RACALÀ A LA CAPOZINA.

(Smacchiato alle cappuccine).

Si stessino soltanto a prima bollitura lo smacchiato già bagnato, e separatamente si fa un soffritto con metà burro e metà olio, aglio e prezzemolo.

(D. Nota: smacchiato, potrebbe darsi smacchiato).

Quando il soffritto è rosso, si dà goccia di baccalà e rimontando continuamente a fuoco lento, si va aggiungendo un po' per volta un litro di buon latte. Quando questo è stato consumato, si aggiungono una trentina di grammi (la una pezza) ma seccati e piccioli, e poco dopo si serve.

61. — FRITOLE DE RISI

(Fritole di riso)

Si prepari con broto di Vienna e farina, un quarto di chilogrammo di risotto. Si lascia cuocere largamente un chilogrammo di riso, e quando questo è stracciato si amalgama col livello precedentemente fatto aggiungendovi un uovo — un po' d'acqua tepida.

Collocati la pasta semiliquida in un recipiente di legno, la si espone — coperta con un panno — vicino al fuoco fino a che sia bene tenuta.

Si aggiungono allora una manega piccioli e pezzetti di cedro canditi.

Si scaldi l'olio e lo strutto fino alla ebollizione, e posati vi si getti con un cucchiaino la pasta.

Quando le frittele son rosse e gonfie si levano, si scuotono di zucchero e si servono.

62. SARDELE SALAE.

(Sardule salate)

È piatto assolutamente popolare.

Pulite e lavate bene le sardule salate, si aprono per metà e si coprono con abbondante affettato di cipolla fresca.

Vi si aggiungono olio e aceto e — per quella che lo soffrono — anche qualche pezza di pepe.

Si coprono e si lasciano nella salsa per ventiquattro ore prima di servirle.

63. TRIPA A LA TREVISANA.

Si prendano alcuni pezzi di tripa di vitello precedentemente puliti e ridotti assai tenaci.

Si faccia il soffritto con battuto di fegato, burro, cipolla e

foglie di rosmarino; quando abbia acquistato il color rosso e si getti la tripa tagliata a piccole strisce e poco dopo si aggiunga brodo di manzo col quale si basterà il pane affettato, sorpendo il tutto di forraggio perriano.

64. — CASTRADINA

Prendasi un pezzo della coscetta castrodina di Dalmata la si tagli a pezzi piccioli, poi la si tocca bollire.

Si esponga il recipiente all'aria, servendolo per dieci o dodici ore. Alla superficie del recipiente si sarà formato intorno una larga crosta di grasso che deve essere gettata via.

Si esponga il recipiente al fuoco aggiungendovi un po' di acqua e vi si lasci fino a cottura compiuta.

A Venezia, la vigilia di una festa della Madonna della Salute (20 novembre), il popolo consuma parecchi quintali di questa carne di castrota salata ed affumicata.

65. — CERVELLA GARBA E DOLCE

Si affegano in acqua e aceto la cervella di vitello o di agnello, e si tagliano a piccoli pezzi. Si invogano nell'acqua bollente, poi nel pane grattugiato, e si fuggono nel burro.

A momento di servirle si polverizzano di zucchero e vi si sprema sopra mezzo limone.

66. — MUSFTTO CON CAVOLI

(Cavolfiori con musftto).

Si fa un soffritto con burro e cipolla, e quando è rosso vi si gettano cavolfiori crudi tagliati a piccoli pezzi. Quando questi hanno preso colore vi si aggiunge un cotechino di Modena che si lascia cuocere assieme ai cavoli, aggiungendo con qualche cucchiai di brodo.

67. — GRANZOLE.

Ad una grossa gramola (italiana), prendono polso (maie squarici), cotta precedentemente in acqua e servita da

recipiente appena si manifesti la bollitura si tolgono le cipolle e le carni che sono collocate alla parte esterna del guscio, sotto un riparo mobile. Si divide il corpo in guasto, e in quest'ultimo, once alle sostanze che già vi erano, si collocano, come un uovo sodeggiato, tutti i pezzi di carne bianchissima e di corda che si trovano nel corpo, che va spezzato con un oggetto contundente, e nel quale con piccini si cercano i pezzi sodeggiati.

Si abbia cura di conservare e gettare nel guasto tutte le parti molli gettando via le vimini o le condotte.

Si condono due uva, pepe e denari, rimettendo a stantare affinché vi si annegano il condimento.

98. — CAPE LONGHE A LA CAPUZINA

(Cape lunghe alla cappuccina)

Si faccia il solito soffritto d'olio con aglio e porrettino quando abbia acquistato calore, vi si gettino le cape lunghe (italiano: manico, latino: *velum equum*) che si cuole si appieno ed emettono la loro acqua.

Si faccia bollire per pochi minuti, si tolgano i pezzi e col resto al quale si aggiunga brodo di manzo, si bagna il pane.

99. — FRITURA SECA

Si riunano dei pezzi di carne di manzo e di pollo arrosto, insieme a qualche fetta di salame crudo milanese, sale, prezzemolo, formaggio grattugiato, uovo moscio. Formata la pasta, la si legi con una o due uova intere.

Se ne facciano delle piccole palline a forma di pera. S'infarinano e si friggono nel burro o nello strutto.

100. RISI CO LE SEPE

Prendansi le seppie assai piccole, cu siano stati lavati gli occhi, la bocca e l'osso e si lavino parecchie volte fin che la materia nera sia quasi tutta scomparsa.

Si faccia il soffritto d'olio, burro, aglio e prezzemolo get-

tato via l'aglio, si pongano le seppie nel soffritto che si aggrinzano (spiccano a lento fuoco, aggrinzendo verso basso o marzala).

Quando si sono ritirate si getti il riso, e aggiungendo acqua o brodo bollenti si proceda come per gli altri risi.

101. — PERSEGI IN GIAZZO.

(Perche gelate).

Si dividano a metà alcune pacche non troppo mature, precedentemente scorporate a bollitura per due o tre minuti. Non vanno lavate dall'osso si cuole metà del e marzala. Si dispongano in un largo piatto, si spolverino di zucchero, vi si versi sopra un bicchierino di *marzala di Bordone* o di altre mosche, si coprano con un piatto eguale e si lascino nel ghiaccio per due o tre ore.

102. POLPETTE DI SPINAZZI.

Si allineano a acqua e sale una certa quantità di spinaci che poi si tritano finemente, quindi si aggiungono sale, pignone, una peccolina, prezzemoli di verde canino, e si lega il tutto con uovo e due mani.

Se ne fanno delle pupette che s'infarinano e si friggono nel burro, servendole con insalata.

103. PANADA CO L'OGIO

(Panada all'olio).

In un recipiente si terra una verniciata e precedentemente unto d'olio, si gettano pezzi di pane suntuo, fido a riempirlo per tre quarti.

Si aggiungono due bicchieri di burro, uno spicchio d'aglio, una discreta quantità d'olio d'oliva, sale, pepe e poca acqua.

Si lascia cuocere a fuoco lento, rimettendo senza tirare le pareti del recipiente.

Quando il composto ha formato un recipiente a crosta, lo si versa istantaneamente per modo che la panada abbia ad unirsi assieme alla crosta, acquistando la forma del recipiente stesso.

74. FONGHI ROSTI

Si prendono alcuni fanghi di un bel rosso scuro, fra quelli che vengono chiamati ombrelli.

Si toglie loro il gusio, si lava loro la pelle e si colliscono in tante caserelle d'aria consistente, che ogni bave mescolata al contorno rimanga i bordi di un quadrato di carta.

Si spalmano di sale e pepe e si coprono d'olio. Cacciate le caserelle sul fuoco, si lasciano cuocere a fuoco mediano, voltando e rivoltando i fanghi di continuo.

Quando sono molto ridotti di volume si sciolgono dall'olio e si servono così.

75. — TEGOLINE IN TEGIA.

(Fagolini in tegole).

Mondati i fagolini che sono stati per qualche ora a bagno freddo per acquietare l'umidità, si o forano in un recipiente dove sia stato preparato un soffritto di burro, olio d'oliva, aglio e prezzemolo. Si mettono dentro a fuoco allegro, agitando un po' di pomodoro, fino a che si siano ridotti della metà ed abbiano acquistato un odore piuttosto forte. Si servono come contorno.

76. POLENTA E OSEL.

(Uccelli).

Si infilano in stecchi di legno gli uccelli spuntati e sventrati, intrucolandoli con tegole di lardo e foglie d'erba salva.

Si lasciano cuocere a fuoco vivo in un recipiente che contenga molto burro.

Nel contempo si prepara a parte una polenta di farina di granturco piuttosto tenera e si tiri in un piatto, e sopra di essa si collocano gli uccelli e il sugo relativo.

77. — CAPE SANTE

Si spruzzo le cosiddette cape sante possibilmente grosse, e avere del gusto si avvolgono bene nel pane grattugiato.

In una teglia si faccia un soffritto d'oli e burro tagliato e prezzemolo, e vi si caccino le cippe, avendo cura di rivoltarle affinché il pane acquisti il color rosso.

Si fanno cuocere per un quarto d'ora, aggiungendo vino bianco e qualche goccia di limone.

78. RISOTO A LA BECHERA

(Aria maritata).

In un soffritto di burro, cipolla e midolla di manzo si gettano le cosiddette tegole di pollo, cui si aggiunge un po' di casoni di vino tagliati a pezzi minutissimi, qualche pezzetto di sedano e di carota ed un cucchiolo di conserva di pomodoro.

Dopo un quarto d'ora di cottura vi si getti il riso ed aggiungendo poco vino di manzo si proceda come per gli altri risotti.

79. SOPA DE COA.

(Zuppa di coda).

Si legge lessare una coda di manzo tagliata a pezzi pezzi, assieme a una piccola cipolla, a un sedano e a una carota tagliati a metà.

A cottura completa si levino le verdure, si gettino la coda ed il brodo sul pane affettato, e si completi con molto formaggio grattugiato.

80. — TRIPA A LA LUGANEGERA

(All'uso dei salumi).

Si tagliano le tripe grosse di vino e si strano piuttosto sottili e si gettano in padella con metà olio e metà burro, una cipolla tritata, prezzemolo, sale e pepe. Si rimischia per dieci minuti e si servi.

Inoltre aggiungere che la tripa deve essere precedentemente lessata.

81. — SARDONI A SCOTADEO (1).

Si prendono i cosiddetti sardoni (piccole sardelle o alici) che siano freschissimi, e si abbiano ad essere de' la taglia che ha nocchi sottili.

Si spargano al fuoco ardente sulla graticola, vi si sprema sopra il sugo di un limone e si servono cuciatissimi.

82. POLENTA E OSEI (2ª MANIERA)

Si sceglia gli uccelli più grossi e s'infilano nello spiedo fra pezzi di lardo e foglie d'erba nuova, cuocendoli a fiamma viva.

Sotto lo spiedo si mette un recipiente di rame bagnato, sul quale si raccoglie il grasso che cola mentre gli uccelli si arrostitiscono.

Nel recipiente si collochino poi dei pezzi di polenta già fredda, e si facciano friggere nel sugo fino a che abbiano acquistato il colore dorato.

Si servono gli uccelli cuciatissimi sulla polenta fritta.

83. — ROGNON TRIFOLATO.

Ai rognoni di vitello tagliati a piccoli pezzi si toglie prima l'acqua esponendoli al fuoco in una padella.

Si prepara quindi un soffritto di olio, burro ed aglio, lo versano sopra quando è rosso, vi si aggiunge poco a poco il rognone, olio, una presa di pepe e si fanno cuocere i rognoni per dieci minuti.

Vi si sprema sopra un limone e quando il sugo torna a bollire si serve coddissimo.

84. DINDO A LA SCHIAVONA
(Polo d'India alla delmata).

Si mette allo spiedo un pollo d'India giovane, sopra al due terzi di lardo e nel cui ventre siano stati introdotti se-

castagne crude ben mondiate, otto sardine e prugne secche e due piccoli sedani.

Mentre lo spiedo gira, si bagna continuamente col sugo che cola dal pollo.

A giorni colare la sarda, si porta via il ripieno e si serve coddio comendandolo di pane bianco.

85. TÈCIA E GRELA (1).

Si scelgano i taglietti e più sani lunghi rossi, preferendo quelli che non sono ancora sbucciati ed hanno la forma di Jaa pasta.

Si spellano e tagliano a piccoli pezzi, si lessino per mezz'ora nell'acqua salata e sconditi, si mettono in un recipiente dove si sia fatto prima un soffritto di burro, olio, aglio e prezzemolo. Si salti giustamente e si lasci andare a lento fuoco per due ore, finchè il volume del fungo sia ridotto della metà.

86. POLPETTE DE CARNE.

Si trituri la carne di manzo avanzata, aggiungendovi qualche fetta di salame.

Se ne faccia una pasta prendendovi due o tre uova intere, una Malsaga, piccioli, pezzetti di cedro candito e un trachino di burro grasso. Se la pasta fosse troppo molle, le si raffermi con un po' di farina.

Se ne soggia vizio polpettone, che ravvolte in panno gratigliato si friggono nel burro o olio strutto e si servono coperte di zucchero.

87. — PORTAGIA ROGNOSA.
(Frittata composta).

Si battono bene col frustolo d'uovo e si aggiunge ad essi qualche fetta di prosciutto e salame tagliati a pezzetti, poco sale e prezzemolo tritato.

(1) Nome dato a Venezia ai funghi, per significare che vanno cotti o nella segghia o sulla graticola.

(1) Nota d'uso per significare che devono essere mangiati caldi.

Separatamente si bates a neve l'albume che viene unito al composto precedente.

Si frigge il tutto come le solite fritture e si serve caldo.

88. — TORTA DE GNENTE.

(Torta di gnente).

A mezzo chilogrammo di farina bianca finissima si unisce tanto burro fresco quanto basti a formarne una pasta omogenea.

Si aggiunga circa un ettoqrammo di zucchero vanigliato, una presa di sale e se ne riempia una padella di rame stagnato, di forma rotonda, spalmata di burro.

Si cuoce con fuoco aceto e sopra.

89. — INTINGOLO.

Regalie di pollame, funghi secchi bagnati nell'acqua tiepida, aciano e carote affettati finemente si lasciano cuocere in un soffritto di burro e cipolla.

A metà cottura si aggiungano i segitini di pollo tagliati a piccoli pezzi, poi si lascia bollire il tutto per dieci minuti, assieme a buon brodo di carse; si bagna col composto del pane affettato, e si cosparga ben bene di formaggio parmigiano.

90. — PASTIZZO DE MACARONI.

Con parti eguali di farina e burro si prepari una pasta sfogliata, con la quale si coprono le pareti di una cassetta di rame stagnato.

Separatamente si preparino sottili in acqua e sale i maccheroni napoletani abbastanza grossi, che si scolinno a tre quarti di cottura.

In altro recipiente si prepari un ragout con regalie di pollo, funghi secchi bagnati, sedano, carote e qualche pezzetto di piscesse affetto.

Dopo collocata la sfogliata nel recipiente unto di burro, si aggiungano a strati i maccheroni e il ragout, spalmando ogni strato di parmigiano.

Con un foglio di forma rotonda di pasta sfogliata si metta una specie di coperchio al pasticcio.

Si poni al forno o si completi la cottura con fuoco sotto e sopra.

91. — VERZE SOFEGAE (1).

Si faccia un soffritto con olio, aglio e foglie di rosmarina. Si taglino i cavoli-verze a fascelli abbastanza sottili, s'immergano nel soffritto e si lascino al fuoco piuttosto lento per due o tre ore, fino a che siano ridotti appena ad un quarto del loro volume.

92. — LINGUA SALIISTRADA.

(Lingua salata).

Prendasi una lingua di manzo o di vitello, salata ed affumicata, e la si allacci in acqua fino a tre quarti di cottura.

Separatamente si preparino i crusti tedeschi (*sauerkrout*) con soffritto di lardo e qualche foglia di rosmarina. Quando i crusti sono abbastanza ridotti di volume, vi si aggiunga la lingua tagliata a fette e si completi la cottura di tutto ancora per circa un'ora. Si serve caldo.

93. — SUGOLI DE MOSTO (2).

Si lascia bollire in un recipiente un litro di buon mosto d'uva, che sarà prima stato passato allo staccio.

Quando bolle, un po' per volta vi si aggiunge farina di granture, fino ad ottenerne una polenta aceto-liquida. Si salli e si versi nel piatto, servendola quasi fredda.

94. — PINZE.

(Focaccia).

Prendasi farina di granture e la si impasti a freddo con acqua, aggiungendovi qualche cucchiaino di farina bianca,

(1) Soffumate, cioè ridotte ai minimi termini.

(2) Il parola *inaccredibile*, che indica una pasta quasi liquida. All'epoca della vendemmia è il cibo dei contadini in quasi tutte le campagne del Veneto.

un emogrammo di zucchero, uva Malaga, pignoli, pezzetti di cedro candito, due uova e un po' di sale.

Quando è consistente se ne foggino alcune piccole formacie, che, collocate su lastra di ferro spalmata di burro, vengano passate al forno.

95. — RISOTO CON LE SECCIE (1).

Si gettino le seccie in un soffritto fatto con diverse cipolle e burro abbondante. Aggiungendo un cuochiato di conserva di pomodoro ed uno di brodo, una presa di cannella e sale, si lascino ridurre per circa due ore. Vi si getti il riso, cui si aggiunge un pezzo di uccello di bos, e versandovi gradatamente il brodo bollente si proceda come per gli altri risotti.

Si servi con molto formaggio.

96. — PASTIZZO DE POLENTA.

Si stenda nella casseruola il foglio di pasta sfogliata, come pel pasticcio di mascheroni.

Vi si stendano a staffi fettine di polenta di granturco molto tenera, e ad ogni strato si aggiunga molto formaggio e riposti gli preparati; si copra con un altro foglio di sfogliata e si cuocini al forno o con fuoco sopra e sotto.

Alla stesso modo si operi velando fare il pasticcio con le tagliatelle all'uovo.

97. — TORTION.

(Gran torta).

Si prepari un bel foglio di pasta sfogliata, tirata piuttosto fina, e lo si copra con un composto di mele affettate, uva Malaga, pignoli, pezzetti di cedro candito, noci e mandorle

(1) A Venezia si chiamano tante quei pasticci di carne che servono a mantenere gli intestini del bue aderenti al corpo. I maschi hanno una cura speciale di tagliarli o tenerli per le loro funtelle. Però non si possono trovare che presso i lavanti dei maschi. Sono di gusto delizioso.

tagliuzzate, spianando il tutto col zuccherco e qualche pezzo di burro.

Si arrotoli poi la pasta, per modo che resti in essa tutto il ripieno.

Si foggì il rotolo a mezzaluna, poi si passi al forno.

98. — FAVETTE.

(Piccole fave).

S'ingustinò insieme farina bianca, un pezzo di burro, due cuochiai di zucchero, due uova intiere e un biocchierino di liquore.

Si manipoli per una buona mezz'ora in pasta. Bato a che diventi molto soffice. Se ne foggino dei bastoncini del diametro di un dito, che si tagliano a pezzetti, e poi si friggono nell'olio o nello strutto.

Si spolverizzino poscia con zucchero.

99. — RISO CO LA LUGANEGA.

(Salsiccia).

Si toglia la salsiccia condotta torinese, ch'è quella tagliata a piccoli pezzi e che contiene la carne di maiale tritata, fino a ridurla in poltiglia.

Se ne aprano due pezzi che si sciolgono nel burro, badandoli al fuoco per cinque minuti.

Si getti il composto nel brodo di manzo e pollo, e si aggiunga il riso in quantità tale da lasciar la minestra molto liquida.

A metà cottura si aggiungano tanti pezzi facieri di salsiccia quanti sono i cuochiai.

Si servi con formaggio parmigiano.

100. — FUGAZZA DE PASQUA.

Precisamente come pel panettone milanese, a Venezia si consumano parecchie diete di quindici della focaccia pasquale; non v'ha tavola, per quanto meschina,

UNIVERSITY OF MICHIGAN

LIBRARY

THE UNIVERSITY OF MICHIGAN

ALBERT J. RICHARDS - 1914